

Gala-Dîner Belle Époque

13. Juni 2026

Kalte Vorspeise

Sautierte Tempehscheiben mit Kiwi-Gel,
Rotweinschalotten, Basilicum-Crumble,
Artischockenboden

Suppe

Gemüse-Kraftbrühe mit Blumenkohl Tempura

Hauptgericht

Sellerie mignon in der Cornflakeskruste
an Tomatensugo
Kartoffelküchlein
Gemüsegarnitur Mosaik

Dessert

Pochierter Pfirsich im Champagnersud,
Fingerlimette, Himbeerpulver,
Tonkabohnen-Parfait